

EMPORIO ARMANI RISTORANTE

ANTIPASTI *Starters*

BURRATA AUTUNNALE
Con crema di zucca e funghi marinati
Burrata cheese served with pumpkin cream and marinated mushrooms

LA NOSTRA MISTICANZA
Di spinacina rossa, cipollotti, topinambur, peperoni, ravanelli, pomodori gialli confit, melanzane e zucchine
Young leaves: red spinach, pearl onion, sunchoke, peppers, radish, confit yellow tomatoes, aubergine and zucchini

BACCALA' MANTECATO
Con polenta bianca crumble di olive nere
Cod brandade served on white polenta and black olive crumble

CALAMARETTI
Su spuma di patate, funghi gallinacci e tartufo nero
Baby Calamari, served on soft potatoes, mushrooms and black truffle

TARTARA EMPORIO ARMANI
Con fonduta al Parmigiano, uovo di quaglia e tartufo nero
Tartare of truffled beef, Parmesan fondue and quail egg

PASTA E ZUPPE *Pasta and Soup*

SPAGHETTI
Verdi alla chitarra con scampi e finferli
Homemade green spaghetti 'chitarra style' with scampi and mushrooms

PACCHERI
Con tonno fresco, pomodorini, olive e capperi di Pantelleria
With fresh tuna, tomatoes, olives and Capers

PASSATELLI
Con ragù delicato e tartufo nero
Passatelli pasta with meat ragù and black truffle

TAGLIATELLE DI PORCINI
Con crema al Parmigiano e tartufo nero
Homemade porcini tagliatelle, served on Parmigiano cream and black truffle

RISOTTO ARMANI MILANO
Con pistilli di zafferano mantecato al Parmigiano 24 mesi
Creamy risotto with saffron threads and 24 months aged Parmesan cheese

SECONDI PIATTI
Main Course

VELLUTATA DI ZUCCA

Profumata al curry, con provola affumicata e funghi porcini
Curry flavoured pumpkin velouté with smoked provola cheese and porcini mushrooms

TONNO

Con crema di pastinaca, rapini e patate
Searred fresh tuna, with parsnip cream, turnip and potatoes

POLPO

Grigliato, con cime di rapa e coulis piccante di pomodoro pachino
Grilled octopus, with turnip green and spicy cherry tomato coulis

AGNELLO

In crosta di pane alle erbe con caponata siciliana
Rack of lamb with herb and breadcrumbs crust and vegetable caponata

FILETTO DI MANZO

Alla griglia con funghi porcini e galletta di patate
Beef tenderloin 'filet' style with porcini mushrooms and hash brown potatoes

LE INSALATE
Salads

CAPRESE

Mozzarella di bufala con pomodoro, salsa di pachino ed olio al basilico
Buffalo mozzarella cheese, tomato, cold pachino sauce and basil oil

INSALATA GENOVESE

Lattuga, fagiolini, tonno, uova di quaglia, patate,
olive, acciughe, pomodorini e capperi
*Genovese salad with lettuce, french beans, tuna, quail eggs,
potatoes, olives, anchovies, cherry tomatoes and capers*

CEASAR SALAD

Con galletto marinato al limone e Parmigiano
Baby gem lettuce, lemon marinated chicken, anchovies and Parmigiano cheese

SANDWICHES

SANDWICH DI SALMONE

Salmone affumicato con insalata di songino e maionese al guacamole
Smoked salmon sandwich served with songino salad and guacamole sauce

CLUB SANDWICH

Pollo alla griglia, pomodoro, insalata iceberg, bacon, uovo sodo e maionese
*Lemon marinated chicken with tomato, iceberg lettuce, bacon
hard boiled eggs and mayonnaise*

HAMBURGER CON PANE ARTIGIANALE

Insalata, pomodoro, cipolla, cetriolo, formaggio e ketchup
servito con patate rosolate
*Beef burger with home made bun, lettuce, tomato, onion, cucumber,
cheese, ketchup and sautéed potatoes*

I GUSTI DELL'EMILIA ROMAGNA

SELEZIONE DI SALUMI DELL'EMILIA ROMAGNA
Mortadella Bologna, prosciutto di Parma,
Salame artigianale, pancetta piacentina e Parmigiano Reggiano
*Mortadella from Bologna, Parma ham,
handmade salami, bacon from Piacenza and Parmigiano cheese*

TAGLIATELLE
Alla Bolognese
Tagliatelle pasta with beef Bolognese sauce

COTOLETTA ALLA BOLOGNESE
Con Patate al forno
Served with baked potatoes

FIORDILATTE
Con caramello
Traditional "Fiordilatte" caramel cream

TARTUFO BIANCO

CAPPESANTE
Scottate con variazione di patate e tartufo bianco
Seared scallops with potato variation and white truffle

SFORMATO
Di verdure con tartufo bianco
Vegetable soufflé with white truffle

RISOTTO
Al Parmigiano con tartufo bianco
Parmigiano cheese and white truffle Risotto

FETTUCCHINE
Con tartufo bianco
Homemade fettuccine pasta with white truffle

UOVO
Alla milanese con funghi e tartufo bianco
Milanese egg with mushrooms and white truffle

ALBESE
Tartare di vitello piemontese, con insalata di sedano, Parmigiano e tartufo bianco
Piemontese veal tartare with celery salad, Parmigiano cheese and white truffle

CREPES DI CASTAGNA
Ricotta di capra, gelato all'uovo, miele e tartufo bianco
Chestnut crepes with goat cheese, egg ice cream, honey and white truffle